

























Semaine du 17 au 21 juin 2019




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
 Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

| |  Lundi | Mardi | Mercredi |  Jeudi | Vendredi |
|---------|---|---|--|--|--|
| Entrée | Concombres au yaourt | Betteraves  en salade | Terrine printanière | Tomates mozzarella à l'huile d'olive  | Salade boulgour citronnée  |
| Plat | Raviolis au fromage sauce blanche | Couscous au poulet (semoule)  | Cuisse de canette aux olives Purée  de pommes de terre | Sauté de porc à l'Italienne  Spaghettis  au gruyère | Poisson frais  au basilic Haricots beurre persillés |
| Fromage | Petit chèvre de Plampinet  | Fromage blanc  | Edam | | Tome de vache du Queyras  |
| Dessert | Fruit  | Berlingot de pommes  Pain   | Fruit | Panacotta vanille aux fruits rouges Pain   | Fruit  |

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local ou des régions voisines

 Poisson frais du jour



La viande bovine est certifiée d'origine française (VBF) ou Union européenne.

Toutes les recettes contenant de l'huile d'olive sont cuisinées à base d'huile d'olive issue de l'agriculture biologique.

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.